



REGLEMENT

Swiss Cocktail Championship 2020

BARTENDER'S CHOICE

1. Der Wettbewerb ist für SBU Mitglieder im Status Aktiv oder Aspirant offen. Aspiranten kämpfen um den Aspirantencup.
2. Das Rezept ist online unter www.barkeeper-union.ch einzusenden. Es gibt keine andere Einsendemöglichkeit. Das Rezept muss neu und unveröffentlicht sein.

Die Competitor*innen arbeiten mit eigenen Gläsern. Präsentationsplatten sind erlaubt. Auf Wunsch stellt die SBU Longdrinkgläser, Cocktailgläser oder Sparkling Flutes zur Verfügung.

Jedes Rezept darf aus max. 7 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes).

3. Die Teilnehmer*innen müssen im offiziellen SBU-Tenü 2020 zum Wettbewerb erscheinen (Bestandteile dieses Tenüs 2020 sind der SBU-Pins und das persönliche Namensschild, für Herren SBU- Krawatte).

Namensschild, Pins und Krawatten werden im Briefing gratis abgegeben.

Die Kleidung und Ausstattung der Competitor*innen auf der Bühne dürfen keinerlei andere Werbung oder Logos aufweisen als die der SBU oder IBA.

4. Muss ein*e Teilnehmer*in (Aktiv) aus **betrieblichen** Gründen dem Wettbewerb fernbleiben, darf eine im gleichen Betrieb arbeitende Person, welche SCC- Competitor*in sein muss, den Cocktail des Abwesenden präsentieren.
Für Aspiranten besteht keine Vertretungsmöglichkeit.
5. Eine technische Jury, eine Tasting-Jury, eine Office-Jury und eine Final-Presentation-Jury, die von der SBU ausgewählt werden, werden die Teilnehmer*innen prüfen. Die Kriterien: Präsentation des Drinks, der Geschmack, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation und Erscheinungsbild der Competitor*innen werden in Punktzahlen ausgedrückt.

6.

- a. Es stehen sieben Minuten für die Herstellung des Bartender's Choice Cocktails zur Verfügung. Der Cocktail ist in **fünffacher** Ausführung zu präsentieren. Ein Cocktail für das Publikum zur Präsentation, vier Cocktails für die Tasting-Jury. Das schlechteste Resultat der vier Jurybewertungen wird gestrichen. Die Reihenfolge der Kandidat*innen, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die Swiss Barkeeper Union bestimmt.

Die Schweizer Meisterschaft gelangt in **drei** Runden zur Austragung. Alle Wettbewerbsteilnehmer*innen bestreiten die erste Runde (Qualifikation). Die 12 Teilnehmer*innen, die in der ersten Runde die höchste Punktzahl erzielt haben (aus Tasting und Technik), mixen erneut in der zweiten Runde (Halbfinale).

Die sechs Teilnehmer*innen, welche zusammengezählt in der ersten und in der zweiten Runde am meisten Punkte erzielt haben, kommen in die dritte Runde (Finale). **Das Befestigen jeglicher Dekorations- und Garnishelementen am oder im Glas vor dem Zubereiten des Cocktails, also vor der Zeitmessung auf der Bühne, ist verboten.**

Ab der zweiten Runde wird nur noch ein Cocktail dekoriert. Im Finale der Kategorie Classic Aktiv stellt jede*r Teilnehmer*in mündlich der Jury und dem Publikum seinen Cocktail vor. Vor Arbeitsbeginn werden Inspiration und die DNA der Kreation erklärt. Diese Minute ist nicht Bestandteil der sieben-minütigen Arbeitszeit. Die Gesamtsumme aller erzielten Punkte in den drei Runden entscheidet über die Rangfolge 1-9. Bei Punktgleichheit im ersten Rang muss in einer zusätzlichen Runde der/die Sieger/in ermittelt werden.

- b. Der Aspirantencup wird in **einer** Runde ausgetragen.
- c. Nur essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Die SBU stellt Orangen, Zitronen, Limonen, Oliven und Cocktailkirschen zur Verfügung. Andere Früchte sind durch die Teilnehmer*innen mitzubringen. Die Dekorationen können im jeweiligen Office kurz vor dem Aufruf während 15 Minuten vorbereitet werden und dürfen keine mitgebrachten Dekorelemente enthalten.

7. Die Dekorationen dürfen keine Rückschlüsse auf die Urheber*innen der Cocktails geben. Als frische Säfte sind Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen. Die Verwendung von ungezuckerten, nicht aromatisierten Milchprodukten, sowie Sprays ist erlaubt.

Unter den Zutaten eines Cocktails darf sich **ein** sogenanntes «homemade ingredient», d.h. eine Zutat, die vom Competitoren selbst hergestellt wurde oder während der Vorbereitungszeit selbst hergestellt wird. Werden zur Herstellung dieser Zutat Spirituosen benötigt, so müssen diese im Portfolio der SBU – Sponsoren und Supporter enthalten sein. Die Herstellung des homemade ingredient muss genau im Rezept beschrieben sein. Der Anteil des homemade ingredient darf nicht 30% der Rezeptmenge überschreiten. Die verwendeten Arbeitsmaterialien und Arbeitsutensilien dürfen ausser SBU – und IBA **keinerlei** Logos oder Werbeaufschrift tragen. Die Teilnehmer*innen sind mit eigenem Arbeitsmaterial ausgerüstet, auf Wunsch können von der SBU neutrale Arbeitsutensilien zur Verfügung gestellt werden

8. Der Messbecher wie auch der elektrische Mixer ist erlaubt.

9. Verwendete Produkte:

Es dürfen nur Produkte von den offiziellen SBU-**Sponsoren und Supportern** verwendet werden, die Produkte der „SBU-Partner“ sind nicht enthalten im Produkteportfolio der Meisterschaft. Details siehe www.barkeeper-union.ch (Rubrik Sponsors).

Produkte der Firma Silverbogen, von denen diese Firma nicht offizieller Schweizer Importeur sind, und die nicht bei anderen SBU-Sponsoren im Schweizer Sortiment enthalten sind, sind nicht zugelassen.

Es dürfen nur Produkte verwendet werden, die **in der Schweiz erhältlich** sind.

Wird bei der Rezepteinsendung Produkten ein falscher Sponsor zugeordnet, so werden diese Angaben von der SBU korrigiert; falls nötig, wird die Marke mit einer anderen ausgetauscht.

Falsche Angaben haben einen Abzug in der Techniknote zur Folge.

Liegt der Einkaufspreis eines Produktes über CHF 100.-, so muss diese Flasche selbst mitgebracht werden.

10. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 18. September 2020**. Competitor*innen, die bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreichen, erhalten 3 Zusatzpunkte auf die Techniknote. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert. Dies hat einen Abzug von drei Punkten zur Folge.

11. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglementes besorgt.

12. Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

13. Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

Juni 2020

Swiss Barkeeper Union